

MENU ECOLE



Mardi 10 au vendredi 13 juin 2025

Ce menu peut changer en fonction des arrivages



Hors d'œuvre



Plat du jour



Laitage



Dessert

LUNDI

FERIE



MARDI

Melon charentais

Boul'burger sauce milanaise
Pommes campagnardes
Haricots verts persillés

Fromage blanc
non sucré

Glace

JEUDI

Salade de tomates de
pays

Couscous de légumes et ses fruits
secs
Semoule Madras
Crumble de ratatouille

Riz au lait vanillé
Pastèque

VENDREDI

Taboulé de boulgour
aux herbes fraîches

Emincé de volaille façon kebab
Pâtes au beurre
Légumes grillés du soleil

Fromage à la
coupe : **tomme**
de Lacaune

Crème dessert bio

Tous nos plats sont élaborés sur place. Ils peuvent contenir des allergènes alimentaires.
Voici la liste des 14 allergènes alimentaires majeurs susceptibles d'être présents dans nos préparations :
Céréales contenant du gluten, Crustacés, Œufs, Poissons, Arachides, Soja, Lait, Fruits à coques, Céleri,
Moutarde, Graines de sésame, Anhydride sulfureux et sulfites, Lupin, Mollusques

Le Principal

Jean-Marc Pothier

La Gestionnaire

Leslie Marais

Souligné : produits transformés ou cuisinés sur place
Rouge : Produits locaux (dans un rayon de 80 kms)